

CHAMPAGNE
JEAN-FRANÇOIS
DAUTREVILLE
BLANC DE BLANCS

Durant l'élaboration, le travail est effectué avec de la lumière ambre puis un film anti ultra violet vient recouvrir cette bouteille blanche pour la protéger jusqu'à la dégustation.

Cépage : Chardonnay.

Assemblage : 53 % de la récolte 2017, 47 % de vin de réserve élevés dans un foudre de plus de 40 ans.

Mise en bouteille : le 17 mai 2018.

Cru : 1er C ru Jouy-Lès-Reims, Ville-Dommange et Chamery.

Dosage : Brut 7.9 g/L Extra Brut 5,62 g/L

Degré alcoolique : 12,5 %

Temps de garde : 5 - 6 ans

Note de Dégustation :



Reflets dorés avec de fines bulles.



Une belle complexité aromatique avec des notes de pamplemousse et ananas.



Vive avec une finale légère et élégante.



Simplement à l'apéritif ou avec un foie gras, un poisson, des crustacés.

